

8-CUP FOOD PROCESSOR
PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 8 TAZAS

Customer *Care* **Line:**

USA/Canada
1-800-231-9786

Mexico
01-800-714-2503

Accessories/Parts
(USA / Canada)
Accesorios/Partes
(EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245

For **online customer service** and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica

MODEL/MODELO
❍ FP1600B

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

❍ Read all instructions.
❍ To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
❍ Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
❍ Avoid contacting moving parts.
❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
❍ The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
❍ Do not use outdoors.
❍ Do not let cord hang over edge of table or counter.
❍ Keep hands and utensils away from moving blade or disc while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used, but must be used only when the food processor is not running.
❍ Blade is sharp. Handle carefully.
❍ To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
❍ Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
❍ Never feed food by hand. Always use food pusher.
❍ Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Note: The maximum rating is based on the chopping blade. Other attachments may draw significantly less power.

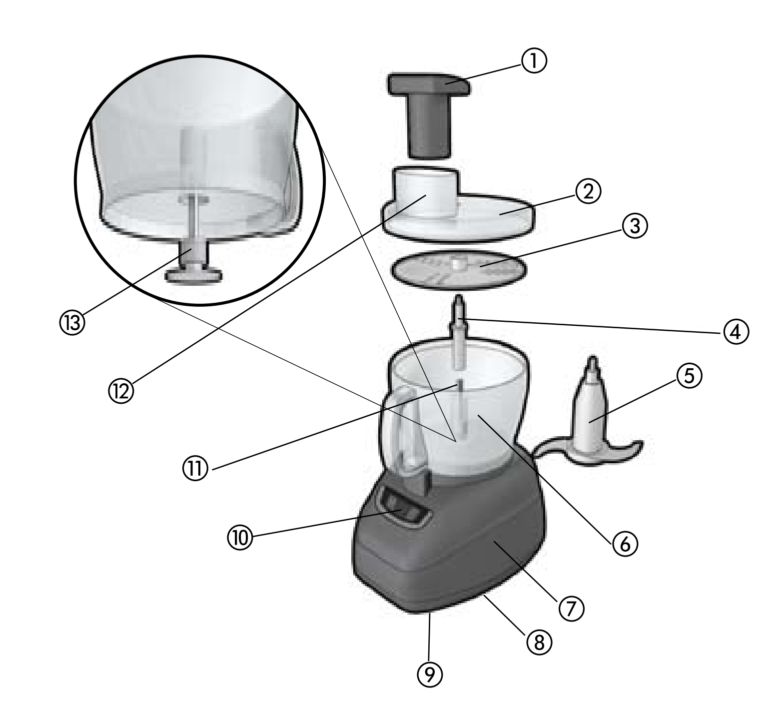
POLARIZED PLUG
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD
The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes.) When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



† 1. **Food pusher (Part # 07255EZB)**
† 2. **8-cup processing workbowl cover (Part # 77916) 8 cup**
† 3. **Stainless steel slicing and shredding disk (Part #77919)**
† 4. **Disk stem (Part # 77917)**
† 5. **Stainless steel chopping blade (Part # 77920)**
† 6. **8-cup processing workbowl (Part # 77915)**
7. **Base**
8. **Cord wrap (under base)**
† 9. **Non-skid suction feet (Part # 09183-1)**
10. **Control panel**
11. **Center post**
12. **Feed chute**
13. **Workbowl coupling (Part # 77918)**

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

CONTROL PANEL



The controls are located on the front of the base **(B)**.
Press OFF/PULSE or ON to select a function (see directions below).

OFF/PULSE CONTROL

- Processor should be stored in OFF position and unplugged when not in use.
- Use PULSE for short processing tasks. This lets you control the size and uniformity of foods being chopped.
- The OFF/PULSE button must be pressed and held for the appliance to operate in PULSE mode. When released, the appliance will stop.
- The motor of the processor will run as long as the OFF/PULSE button is held down. Press the button and then release to allow the blade to stop running and the food to fall to the bottom of the workbowl.
- Pulsing gives better control when chopping, mincing, mixing and blending foods. You can control the size of the foods, from coarse to fine.

ON CONTROL

When the ON control is selected, the processor will run continuously until the OFF/PULSE button is pressed.

How to Use

This product is for household use only.

- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

Important: Handle chopping blade and slicing and shredding disk carefully. They are very sharp.

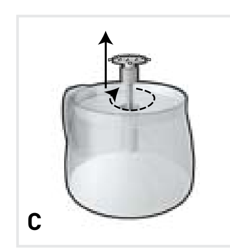
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a level, dry countertop where the appliance is to be used, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

ASSEMBLING THE PROCESSOR

How to Insert and Remove the Center Post:

The center post is removable:

1. Turn the bowl upside down.



2. Grasp the clear outer tabs and turn the center post clockwise until the lower tabs are free. Lift the post out **(C)**.
3. To return to its original position, place center post into smaller opening in bottom of workbowl and turn counterclockwise until tabs snap into place.

HOW TO LOCK THE PROCESSING WORKBOWL IN POSITION

1. Attach center post to workbowl. Place the workbowl on the base with handle turned to the right of the locking mechanism **(D)** over the unlock symbol .
2. Hold handle and rotate workbowl clockwise toward the lock symbol until it clicks firmly into place **(E)**.

Note: Be sure to lock the workbowl in place before attaching the chopping blade or the slicing and shredding disk and the cover.

D



HOW TO CHOP IN THE PROCESSING WORKBOWL

The chopping blade is used to coarsely or finely chop, mince, mix, and puree foods to a smooth consistency.

1. Lock workbowl into position (see **Illustrations D and E**).
2. Hold chopping blade by center shaft and insert onto center post **(F)**.

Caution: The chopping blade is very sharp. Use caution when handling and storing.

E

3. Place food in workbowl.
4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating clockwise (see **Illustration J**).
5. Place the food pusher in place.

Important: Never use your fingers to direct food through the feed chute.

F

6. Select your desired speed (PULSE or ON).

Note: Process foods for no more than a few seconds at a time. Pulsing produces excellent results and offers greater control.

Important: Make sure the chopping blade has completely stopped spinning before removing cover from processing bowl.

7. Press the OFF/PULSE button and allow the chopping blade to stop revolving before removing cover. Twist cover toward (counterclockwise) to remove.

Important: Unlock lid first before removing workbowl.

8. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lift off base.

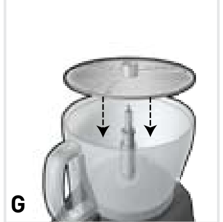
Note: Remove workbowl from appliance before removing the chopping blade to prevent food from leaking through the center opening of the workbowl.

9. Carefully remove the chopping blade.
10. Unplug appliance when not in use.

Helpful Tips for Chopping:

- Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The PULSE button offers the best control.
- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the workbowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- You may use hot but not boiling liquids.
- Do not process more 3 cups of liquid in the workbowl at any given time.
- To process meat, use no more than 2 cups of ¾-inch cubes. Process using PULSE in 5 second intervals.
- Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as, oil, flour and sugar.

HOW TO SLICE OR SHRED IN THE WORKBOWL


G

1. Lock workbowl into position (see **Illustrations D and E**).
2. Place disk stem onto center post in workbowl.
3. Carefully place slicing and shredding disk on top of disk stem with appropriate side up (depending on work to be done) **(G)**.

Caution: The slicing and shredding disk is very sharp. Use caution when handling and storing.


H

4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover clockwise (see **Illustration J**).
5. Fill feed chute with food. Position food pusher over food **(H)**.
6. Select the PULSE or ON control; press firmly on food pusher to guide food through feed chute, but do not force it

Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the processor do the work.

7. When finished, press OFF/PULSE and wait for disk to stop rotating before removing cover. Twist cover toward counterclockwise to remove.

Important: Unlock lid first before removing workbowl.

8. Carefully remove the slicing and shredding disk. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lifting it off the base.
9. Unplug appliance when not in use.

Helpful Tips When Slicing and Shredding

- Before slicing fruits and vegetables in the processor, cut a thin slice from the bottom of the food to make it flat.
- Place the food cut side down in feed chute.
- Remove seeds and pits before processing.
- Select foods that are firm and not overripe.
- Remove the core from hard vegetable such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed chute and stand them vertically in feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Shred hard cheeses at room temperature.
- Chill soft and semi-hard cheeses before shredding.
- After food has been processed, remove the cover and invert on countertop. Remove the slicing and shredding disc before removing the workbowl from the processor. Place the disk on top of the inverted workbowl cover.

HOW TO LOCK THE COVER



1. Place cover over workbowl with the small latch to the right of the workbowl's handle **(J)**.
2. Hold feed chute of workbowl cover and rotate cover clockwise until cover locks into place.

Important: For your protection this appliance has an interlock system. The processor will not operate unless the processing workbowl and cover are properly locked in place.

3. Insert the food pusher into the feed chute.

Note: The food pusher is used to guide foods through the feed chute and can be removed when adding liquid or additional foods while the processor is running.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Note: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the chopping blade or slicing and shredding disk. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined if sharpened.

CLEANING

Note: Before cleaning, be sure unit is turned off and cord is unplugged.

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. Hand washing of plastic parts will help to maintain the food processor's appearance.
- If washing by hand, fill workbowl with hot soapy water and rapidly raise and lower the chopping blade or slicing and shredding disk up and down on the center shaft.
- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only – not in or near utensil basket.
- Some staining of parts may occur. If so, make a paste of 2 tablespoons of baking soda and 1 tablespoon of water. Apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts to clean.
- Do not allow chopping blade or slicing and shredding disk to soak in water for long periods of time.
- Remember to clean the internal shaft of the chopping blade; use a baby bottle brush to remove any clogged food particles.
- If you are having trouble closing the cover over the workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and workbowl. This should make the pieces work smoother when attaching the cover to the workbowl.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is unevenly chopped.	Workbowl is overfilled. You may be running the bowl continuously instead of on PULSE. Food may be cut in random sizes.	Smaller amounts will process more evenly. Use the PULSE button in 5-second or less increments. Allow the blade to stop completely before pressing the PULSE button again. Cut food in same size pieces before placing in processor.
Liquid leaks from the bottom of the workbowl.	Too much liquid in the workbowl.	Process smaller amounts. When processing liquids, do not add more than 3 cups to workbowl. Do not remove the blade before removing workbowl from processor when processing liquids.
Sliced foods are uneven and slanted.	The feed chute has not been well packed or uneven pressure has been applied to the food pusher during processing.	Cut pieces in even lengths, just a little shorter than the length of the feed chute. Pack the chute carefully and maintain even pressure on the food pusher as the food is being processed.
Foods being sliced or shredded fill up on one side of the bowl.	This is normal.	Stop processing occasionally and either even out the food in the workbowl or move it to another bowl. When food accumulates close to the disk, empty the workbowl before continuing.
Some pieces of food remain on top of the slicing and shredding disk.	This is normal.	Slice or shred those pieces by hand or save for another use, like soups that will be pureed.
Soft cheese collects on top of the slicing and shredding disk.	The cheese was not cold enough. The pressure exerted on the pusher was too great.	Be sure soft cheeses are well chilled or place in freezer until knife inserted into cheese penetrates about ½-inch. Remember food pusher is to be used as a guide; never exert hard pressure on the food pusher.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years after date of purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ESPAÑOL

Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de seguridad:

❍ Por favor lea todas las instrucciones.
❍ A fin de protegerse contra el riesgo de un choque electrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningun otro liquido.
❍ Todo aparato electrico usado en la presencia de los ninos o por ellos mismos requiere la supervision de un adulto.
❍ Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no este en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
❍ Evite el contacto con las piezas moviles.
❍ No use ningun aparato electrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al numero correspondiente en la cubierta de este manual.
❍ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque electrico o lesiones.
❍ No use este aparato a la intemperie.
❍ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
❍ Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o dano al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras el aparato esta en uso. Se puede usar un raspador siempre y cuando el procesador no este en funcionamiento.
❍ Las cuchillas tienen filo. Manejelas con cuidado.
❍ Para reducir el riesgo de lesiones, nunca instale la cuchilla de cortar ni los discos en la base sin antes colocar el recipiente debidamente en su lugar.
❍ Verifique que la tapa este bien asegurada antes de operar el aparato.
❍ Nunca empuje los alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
❍ No trate de anular el mecanismo de enclavamiento de la tapa.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

Nota: La calificación eléctrica es basada en la cuchilla para picar y otros accesorios pueden extraer menos potencia.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

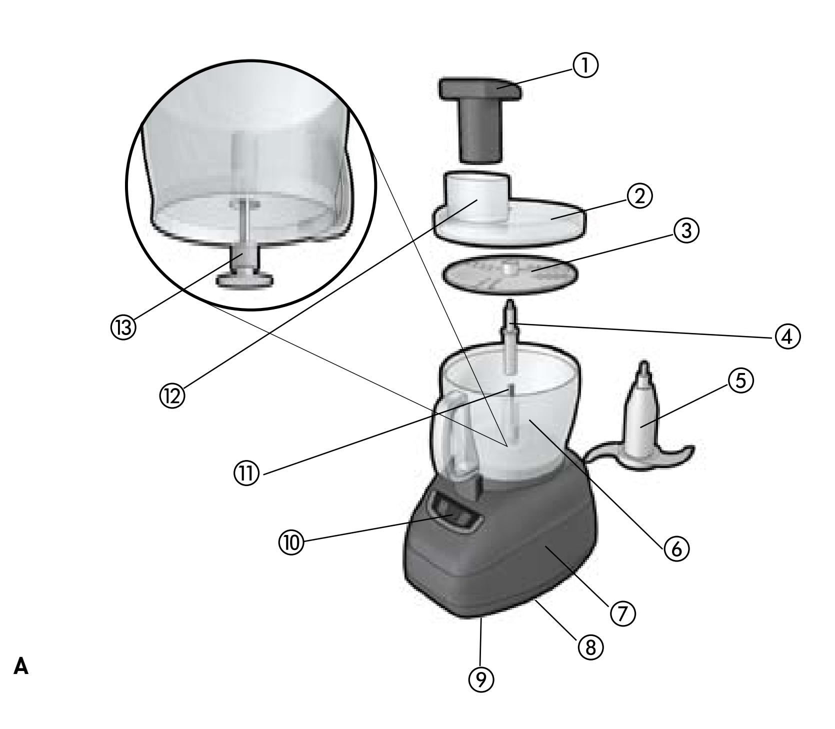
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios.) Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

1. **Empujador de alimentos**
2. **Tapa del recipiente de 8 tazas para procesar alimentos**
3. **Disco de acero inoxidable para rebanar y rallar**
4. **Vástago del disco**
5. **Cuchilla para picar de acero inoxidable**
6. **Recipiente de 8 tazas para procesar alimentos**
7. **Base**
8. **Guardacable (debajo de la base)**
9. **Patas de succión antideslizantes (debajo de la base)**
10. **Panel de control**
11. **Poste central**
12. **Conducto de alimentos**
13. **Acoplador del recipiente**

PANEL DE CONTROL


B

El control está en la parte delantera de la base **(B)**. Presione PULSE o ON para escoger una función (ver las instrucciones abajo).

CONTROL DE APAGADO/PULSO (OFF/PULSE)

- El aparato debe de permanecer en la posición de apagado (OFF) y desenchufado siempre que no esté en uso.
- El dispositivo de pulsación (PULSE) se recomienda para las funciones cortas; permite supervisar y controlar mejor la uniformidad y textura de los alimentos.
- Presione y sostenga el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE). Cuándo se suelta, el aparato para.
- El motor del procesador funciona mientras uno presiona el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE). Presione el botón y luego suéltelo para permitir que las cuchillas dejen de girar y los alimentos puedan caer al fondo del recipiente.
- Esta función permite mejor control al cortar, picar, mezclar y combinar alimentos. Usted puede controlar el tamaño de los alimentos, de gruesos a finos.

CONTROL DE ENCENDER (ON)

Con el control de encender (ON), el procesador funciona continuamente hasta que uno presione el control de apagado (OFF).

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todo material de empaque y cualquier calcomanía adherida al producto.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.

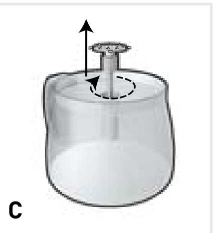
Importante: En vista del filo agudo que traen la cuchilla para picar y el disco para rebanar y rallar, manéjelos con mucho cuidado.

- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA en este manual.
- Antes de usar este aparato, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, seca y limpia con suficiente ventilación para el motor.

ENSAMBLAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo introducir y quitar el poste central:

El poste central es removible:


C

1. Invierta el recipiente.
2. Agarre las asas exteriores TAKE OUT y gire el poste central a la derecha hasta que las asas más bajas queden libres. Saque el poste **(C)**.
3. Para volver a su posición original, coloque el poste central en la apertura más pequeña en el fondo del recipiente y gire hacia la izquierda hasta que las asas encajen en su lugar.

COMO ASEGURAR EL RECIPIENTE EN SU LUGAR


D

1. Coloque el recipiente sobre el vástago central de la base, con el asa orientada hacia la derecha del mecanismo de cierre **(D)** sobre del símbolo de abrir .
2. Sujete el asa y gire el recipiente hacia el símbolo de cierre hasta encajar firmemente en su lugar **(E)**.


E

4. Sujete el asa y gire el recipiente hacia el símbolo de cierre hasta encajar firmemente en su lugar (E).

Nota: Asegure bien el recipiente antes de insertar la cuchilla para picar o el disco para rebanar y rallar, y colocar la tapa.

COMO PICAR EN EL RECIPIENTE

Esta cuchilla se usa para picar texturas gruesas o finas, para mezclar y deshacer los alimentos a consistencia suave.


F

1. Coloque el recipiente en la posición correcta **(ver ilustración D y E).**
2. Sujete la cuchilla por el vástago y deslícela sobre la guía central **(F)**.

Advertencia: La cuchilla para picar tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.

3 . Coloque los alimentos en el recipiente.



4. Coloque la tapa arriba del recipiente y cierre hasta que encaje en su lugar, girándolo a la izquierda (**ver Ilustración J**).
5. Coloque el empujador, en su lugar.

Importante: Nunca use sus dedos para guiar los alimentos a través del conducto de alimentos.

6 . Use el control de pulso (PULSE), o el contro de encender (ON) para procesar los alimentos.

Nota: Se recomienda procesar los alimentos en incrementos de segundos a la vez. La función de pulsación permite mejor control y resultados excelentes.

Importante: Verifique que las cuchillas hayan dejado de girar completamente antes de quitar la tapa del recipiente.

7 . Presione el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE) y espere a que las cuchillas dejen de girar antes de quitar la tapa. Gire la tapa hacia la posición de abrir 🔓 (derecha) para quitarla.

Importante: Abra la tapa antes de retirar el recipiente

8 . Desprenda el recipiente girándolo a la derecha y retírelo de la base.

Nota: Retire el recipiente del aparato antes de quitar la cuchilla para evitar que los alimentos salgna por la apertura del centro del recipiente.

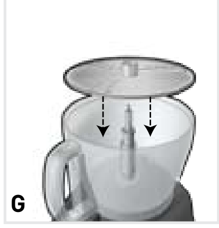
9 . Retire con cuidado la cuchilla para picar.

10. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Consejos para procesar alimentos:

- Supervise de cerca los alimentos para no sobre procesarlos.
- La función de pulso (PULSE) ofrece más control.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos semejantes en tamaño.
- No llene demasiado el recipiente.
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.
- Se puede procesar líquido caliente pero no hirviendo.
- No use más de 3 tazas de liquido a la vez en el recipiente.
- Corte la carne en cubos de ¾ de pulgada (2 tazas a la vez), y use la función de pulso (PULSE) en intervalos de 5 segundos.
- Use un embudo en el conducto de alimentos al agregar ingredientes tales como, aceite, harina y azúcar.

COMO REBANAR O RALLAR



1. Coloque el recipiente en la posición correcta **(ver Ilustración D y E)**
2. Coloque el vástago del disco en la guía central del recipiente.
3. Coloque con cuidado el disco de rebanar y rallar con el lado apropiado sobre el vástago del disco (G).

Advertencia: Las cuchillas del disco para rebanar y rallar.



4. Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hacia la izquierda hasta encajar en su lugar (**ver Ilustración J**).
5. Llene el conducto de alimentos. Coloque el empujador sobre los alimentos **(H).**
6. Use el control de pulso (PULSE) o el control de encender (ON), presione el empujador, firme pero ligeramente para guiar los alimentos a través del conducto de alimentos.

Nota: El aplicar demasiada presión no acelera el funcionamiento del aparato Use el empujador de alimentos solamente como guía y permita que el procesador realice su función.

7. Antes de retirar la tapa, ajuste el control a la posición de apagado (OFF). Para retirar la tapa, gírela hacia la posición 🔓 abrir cerradura (derecha).

Importante: Abra la tapa antes de retirar el recipiente.

8. Retire el disco para rebanar y rallar con mucho cuidado; gire el recipiente hacia la derecha para retirarlo de la base.
9. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

Consejos prácticos para rebanar o rallar

- Antes de cortar frutas y verduras redondas en el procesador, corte una raja delgada de la parte de abajo para que sea plana. Coloque el lado del corte de alimento hacia abajo en el conducto de alimentos.
- Siempre quite las semillas antes de procesar.
- Seleccione alimentos que sean firmes y no pasados de maduros.
- Quite el centro de las verduras duras, tales como la col.
- Para las verduras, córtelas más delgadas, un poco más pequeñas que el largo del conducto de alimentos y colóquelas verticalmente hasta quedar firmes para que no puedan girar ni caer.
- Ralle los quesos duros a la temperatura ambiental.
- Los quesos blandos y medio firmes deben ser enfriados bien antes de rallar.
- Después de procesar los alimentos, retire la tapa e inviértala en la superficie de trabajo. Retire el disco de rebanar y rallar antes de quitar el recipiente del procesador. Invierta la tapa del recipiente y coloque el disco encima.

COMO CERRAR LA TAPA



1. Coloque la cubierta sobre el recipiente con el seguro a la derecha del asa del recipiente **(J)**.
2. Coloque la tapa sobre el recipiente. Sostenga el conducto de alimentos y gire a la derecha hasta que encaje en su lugar.

   Importante: Como medida de protección, este aparato cuenta con un mecanismo de entrecierre. El procesador no funciona a menos que el recipiente y la tapa estén debidamente instalados.

3. Introduzca el empujador de alimentos en el conducto de alimentos.

Nota: El empujador de alimentos se utiliza para guiar los alimentos por el conducto de alimentos y se puede quitar para agregar líquido o alimentos adicionales mientras el procesador está en funcionamiento.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para cualquier tipode servicio, acida a personal calificado.

Nota: No trate de afilar los bordes cortantes de la cuchilla para picar o el disco para rebanar y rallar. Estos vienen afilados de fábrica y se arruinan si uno trata de afilarlos.

LIMPIEZA

Nota: Antes de limpiar, asegúrese que el aparato esté apagado y que el cable esté desconectado.

- Desarme por complete las piezas del procesador antes de lavarlas.
- Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las piezas del aparato inmediatamente después de procesar los alimentos.
- Limpie la base y el inferior con un paño humedecido y séquelos bien. Uno puede eliminar las manchas persistentes, frotando un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
- Todas las piezas removibles son lavables a mano o en la máquina lavaplatos.
- El lavar a mano las piezas plásticas ayuda a mantener la buena apariencia del aparato.
- Si lava las piezas a mano, llene el recipiente con agua caliente jabonada y eleve y baje rápidamente la cuchilla para picar o el disco para rebanar y rallar en el vástago central.
- Si usa la máquina lavaplatos, coloque las piezas removibles en la bandeja superior pero nunca adentro ni cerca del cesto para los cubiertos.
- Es posible que aparezcan manchas en algunas partes del procesador. Aplique una pasta compuesta de 2 cucharadas de bicarbonato con 1 cucharada de agua y permita reposar de un día para otro. Enjuague y seque.
- No use almohadillas de fibras abrasivas ni agentes de limpieza en las partes plásticas o metálicas del aparato.
- No permita que las cuchillas ni los discos reposen en agua por mucho tiempo.
- Acuérdese de limpiar el interior del eje de la cuchilla de picar; use un cepillo de cocina para remover las partículas obstruidas.
- Si se le dificulta cerrar la tapa del recipiente, aplique un poco de aceite vegetal en el borde de la tapa y del recipiente. Esto hace que la tapa cierre con mayor facilidad.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los alimentos no resultan bien picados.	El recipiente está demasiado lleno. Usted podría estar haciendo funcionar el aparato continuamente en vez de usar la función de pulso. Los alimentos están siendo picados en porciones irregulares.	Las cantidades pequeñas se pueden procesar en porciones más uniformes. Use el botón de pulsación (PULSE) en incrementos de 5 segundos o menos. Espere que las cuchillas paren del todo antes de presionar este botón nuevamente. Corte los alimentos en tamaños iguales antes de procesarlos.
El recipiente gotea por debajo.	El recipiente tiene demasiado líquido.	Procese cantidades pequeñas. Cuando agregue líquidos, use un máximo de 3 tazas en el recipiente. Cuando use líquidos, nunca retire la cuchilla sin haber quitado antes el recipiente del procesador.
Las rebanadas quedan desiguales y sesgadas.	Los alimentos en el conducto no han sido bien comprimidos o no se le ha aplicado suficiente fuerza al empujador al procesar los alimentos.	Corte los pedazos en tamaños iguales, un poco más pequeños que el largo del conducto de alimentos. Llene el conducto con cuidado y mantenga presión constante sobre el empujador, a medida procesa los alimentos.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los alimentos rebanados o rallados se acumulan a un lado del recipiente.	Esto es normal.	Interrumpa el funcionamiento del procesador y empareje los alimentos en el recipiente o páselos a otro contenedor. Cuando los alimentos se acumulen cerca del disco, vacíe el recipiente antes de continuar procesando.
Ciertos pedazos de alimentos se acumulan encima del disco para rebanar y rallar.	Esto es normal.	Rebane o desmenuce a mano esos pedazos, o deshágalos en sopa.
El queso blando se acumula encima del disco para rebanar y rallar.	El queso no estaba lo sufientemente frío. Se le aplicó demasiada presión al empujador.	Asegúrese de enfriar bien los quesos blandos o póngalos en el congelador hasta poderlos penetrar ½ con un cuchillo. Recuerde que el empujador se debe usar como guía, sin tener que aplicarle demasiada presión.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir
de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail com.mx

Argentina
SERVICIO TECNICO CENTRAL
ATTENDANCE
Avda. Monroe N° 3351
Buenos Aires – Argentina
Fonos: 0810 – 999 - 8999
011 - 4545 - 4700
011 – 4545 – 5574
supervision@attendance.com.ar

Chile
MASTER SERVICE SERVICENTER
Nueva Los Leones N° 0252
Providencia
Santiago – Chile
Fono Servicio: (562) – 232 77 22
servicente@servicenter.cl

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800
7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

450 W 120 V∿ 60 Hz

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.
Av. Juan B Justo 637 Piso 10
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina
C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 5263-9900
Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503



R12009/11-23-76E/S